

Bolo 18+

7 porções



Trabalhoso

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Massa:

2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
300 g Açúcar
½ colher chá de Sal
2 colheres chá de Canela em Pó
1 colher chá de Gengibre em pó
½ colher chá de Cravo moído
½ colher chá de noz moscada
170 g Manteiga cortada em cubos
3 unidades de Ovos
300 ml Leite em temperatura ambiente
270 g Farinha de Trigo

Massa:

Pré aqueça o forno à 180 graus, forre o fundo de 2 formas de 20cm ou 1 de 30cm com papel manteiga, unte as laterais e coloque todos os secos juntos na tigela da batedeira. Bata bem para misturar, acrescente a manteiga aos poucos batendo em velocidade baixa, misture bem o leite, os ovos desmanchados e a baunilha acrescente 1/2 desta mistura e bata em velocidade média por 1 minutos, acrescente 1/2 do restante e bata mais 20 segundos acrescente o restante e bata mais 20 segundos bata bem por 1 minuto distribua nas formas e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos - teste com um palito

Recheio:

Coloque a tigela que será utilizada para bater o creme de leite no freezer, derreta o chocolate, a manteiga e o vinho em banho maria, hidrate a gelatina bata o creme de leite em ponto de picos firmes misture a gelatina com o chocolate derretido junte com o creme de leite e deixe na geladeira por algumas horas

Recheio:

400 g Chocolate branco picado ou em pastilhas
100 ml vinho tinto seco
60 g Manteiga sem sal
60 ml Água filtrada
300 g Creme de Leite fresco
1 envelope Gelatina em Pó Vermelha sem Sabor Dr. Oetker

Cobertura:

1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
230 g Manteiga sem sal em temperatura ambiente
800 g Açúcar de confeiteiro peneirado
230 g Cream Cheese



Dr. Oetker Brasil

Cobertura:

Bata o cream cheese e a manteiga em velocidade média até ficar cremoso em seguida junte o açúcar, 1 xícara de cada vez, batendo em velocidade alta por 10 segundos entre cada adição - isto fará com que o creme fique bem fofo e liso junte a baunilha e bata bem em velocidade média alta por 3 a 4 minutos utilize em seguida



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br
Tel. 0800.77.70.000.